



Fabricación de Maquinaria de
panadería/pastelería/alimentación

TEMPERADORES DE CHOCOLATE Y COBERTURA RUBHIMA



DESCRIPCIÓN GENERAL

Los temperadores de chocolate y cobertura de **RUBHIMA** están diseñados para ofrecer un control preciso y eficiente de la temperatura mediante resistencias en seco, eliminando la necesidad de mantenimiento regular. Son indispensables en cualquier confitería, ya que permiten conservar de forma indefinida la cobertura y el chocolate en los grados deseados, con un consumo energético reducido y un manejo sencillo.

Además, están equipados con una **placa lisa superior** que convierte al equipo en una práctica mesa caliente, ampliando su funcionalidad. Este diseño permite su combinación con cubetas gastronorm de distintas capacidades, brindando una solución versátil y adaptable a diversas necesidades.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Funcionamiento y Control:

- **Calor indirecto mediante resistencias en seco:** Proporcionan un fundido lento y progresivo, lo que garantiza una textura y calidad superiores en comparación con otros temperadores del mercado.
- **Control de temperatura:** Graduación ajustable mediante termostato analógico (rango de 0 a 90 °C), proporcionando la temperatura óptima para cada proceso.
- **Funcionamiento continuo:** Diseñado para operar sin interrupciones, asegurando la estabilidad del chocolate o de la cobertura a lo largo del tiempo.

Especificaciones Eléctricas:

- **Voltaje:** 220 V.
- **Potencia eléctrica:** 1 kW.
- **Eficiencia energética:** Consumo eléctrico insignificante, ideal para operaciones prolongadas.

Placa Caliente Multifuncional:

La superficie superior se calienta uniformemente y permite realizar diversas tareas de pastelería, tales como:

- **Soldadura de piezas de chocolate**
- **Manipulación de caramelos en estado blando**
- **Corte de chicle y otros productos**

Modelos disponibles:

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)
TC0105	Olla eléctrica (230v) de 5 lts de capacidad con termostato graduable, ideal para el mantenimiento de gelatinas, coberturas, caldos...	600x400
TC02028	Temperador metálico y cubeta gastronorm inox, resistencias en seco. 1 recipiente de 28 lts de capacidad.	600x400
TC02021	Temperador metálico y cubeta gastronorm inox, resistencias en seco. 1 recipiente de 21 lts de capacidad.	600x400
TC02014	Temperador metálico y cubeta gastronorm inox, resistencias en seco. 1 recipiente de 14 lts de capacidad.	600x400
TC02012	Temperador metálico y 2 cubetas gastronorm inox, resistencias en seco. 2 recipientes de 12+12 lts de capacidad (total 24 lts).	600x400
TC0209	Temperador metálico y 2 cubetas gastronorm inox, resistencias en seco. 2 recipientes de 9+9 lts de capacidad (total 18 lts).	600x400
TC02066	Temperador metálico y 2 cubetas gastronorm inox, resistencias en seco. 2 recipientes de 6+6 lts de capacidad (total 12 lts).	600x400
TC02094 4	Temperador metálico y 3 cubetas gastronorm inox, resistencias en seco. 3 recipientes 9+4+4 lts de capacidad (total 17 lts).	600x400
TC02063 3	Temperador metálico y 3 cubetas gastronorm inox, resistencias en seco. 3 recipientes 6+3+3 lts de capacidad (total 12 lts).	600x400
TC02044 44	Temperador metálico y 4 cubetas gastronorm inox, resistencias en seco. 4 recipientes 4+4+4+4 lts de capacidad (total 16 lts).	600x400
TC02033 33	Temperador metálico y 4 cubetas gastronorm inox, resistencias en seco. 4 recipientes 3+3+3+3 lts de capacidad (total 12 lts).	600x400
TC02008 R	Temperador metálico y 1 cubeta redonda inox, resistencias en seco. 1 recipiente de 8 lts de capacidad.	600x400
TC02052 R	Temperador metálico y 2 cubetas redondas inox, resistencias en seco. 2 recipientes de 5 lts de capacidad.	600x400
TC0205R	Temperador metálico y 1 cubeta redonda inox, resistencias en seco. 1 recipiente de 5 lts de capacidad.	300x400
TC0209U	Temperador metálico y cubeta gastronorm inox, resistencias en seco. 1 recipiente de 9 lts de capacidad.	300x400
TC0206U	Temperador metálico y cubeta gastronorm inox, resistencias en seco. 1 recipiente de 6 lts de capacidad.	300x400
TC02044 U	Temperador metálico y 2 cubetas gastronorm inox, resistencias en seco. 2 recipientes de 4+4 lts de capacidad (total 8 lts).	300x400
TC02033 U	Temperador metálico y 2 cubetas gastronorm inox, resistencias en seco. 2 recipientes de 3+3 lts de capacidad (total 6 lts).	300x400

VENTAJAS DESTACADAS:

- **Alta calidad y durabilidad:** Materiales y componentes diseñados para un uso intensivo.
- **Fácil limpieza y mantenimiento:** Componentes desmontables y diseño pensado para optimizar la higiene.
- **Versatilidad:** Compatible con cubetas gastronorm de distintas capacidades, adaptándose a los requerimientos específicos de cada usuario.

El **temperador RUBHIMA** es la elección ideal para confiterías y pastelerías que buscan eficiencia, precisión y un acabado superior en coberturas y chocolates.

